



## 伯爵巧克力软欧



“凡不是就着泪水吃过面包的人是不懂得人生之味的人” — 歌德

**备制面团:**  
2小时30分钟左右

**烘焙:**  
15分钟

**饮品搭配推荐:**  
泡一杯热气腾腾的红茶  
配上浓郁巧克力的面包

**难度:**  
👤👤👤 (容易)

**评级:**  
★★★★★ (No Ratings Yet)

### 食材 (可焙制10个/250克)

#### 汤种面团

高筋粉 75克

开水 75克

#### 主面团

高筋粉 1000克

燕子高活性干酵母一包 15克

可可粉 30克

伯爵红茶香料 10克

巧克力香料 10克

糖 50克

盐 20克

师傅300改良剂-柔软型 5克

汤种面团 150克

水 700克

黄油 50克

巧克力豆 200克

酒渍葡萄干 150克

### 汤种面团

1. 将开水与高筋粉一起搅拌至均匀混合
2. 把汤种面团盖上保鲜膜，放入冰箱冷藏室中冷藏16小时



### 主面团

1. 先将汤种面团取出，置于室温中回暖
2. 之后将除巧克力豆、酒渍葡萄干之外的所有配方（包括汤种面团）搅拌均匀，揉至面筋完全扩展（能拉出薄膜的扩展阶段）



- 3.加入巧克力豆与酒渍葡萄干进行搅拌，揉至混合均匀
- 4.将揉好的面团盖上湿布或保鲜膜,在室温下进行第一次发酵,直到面团体积变为2-2.5倍大小(28度的温度下需要30-40分钟)
- 5.分割成250克/个，微收口



- 6.将面团排气后滚圆，在28°C温度下松弛60分钟
- 7.松弛完后，用手压出空气，成型



8.最终醒发：将成型好的面团盖上湿布或者保鲜膜，在32°C温度下醒发40分钟（28°C温度下醒发1小时），直至面团体积变为2-2.5倍的大小

9.画出5道刀口



10.上下火200°C预热烤箱，中层，烘烤15分钟左右，直到面包表皮呈现金黄色即可出炉（由于家庭烤箱温度有偏差，请根据实际情况调整）

11.成品出炉

